

О ХЛЕБЕ

Статья районного санитарного врача

Начнем с качества. Государством указаны нормы, которым должен отвечать добротный качественный хлеб—основной продукт питания человека. Нормы эти следующие:

	влажность	пористость	кислотность в градусах
ржаной	49 проц.	42 проц.	12
пшеничный простой	47	52	6
” штучный	43—44	68	2—3,5

Корка хлеба не должна быть толще 0,5 см., на нижней корке не должно быть закала (плотного без пор слоя).

Целый ряд анализов хлеба из разных пекарен города дают нам совершенно иную картину. Влажность ржаного хлеба, как правило, не бывает ниже 50—51 проц., доходя в половине случаев до 53 и даже 55 проц. Кислотность—14 и выше градусов, пористость 34—36 проц. Пшеничный хлеб также редко выпекается нормальным, он дает влажность до 49 проц., пористость до 48—50 проц., кислотность—7-8 градусов.

Закал на нижней корке имеется как правило от 1 до 2 сант. Нередки случаи, когда ржаной хлеб имеет закал кругом.

Выпекая хлеб влажностью не в 49, а в 52 проц. пекарня заставляет потребителя, покупать на каждое kilo хлеба 30 граммов воды. В целом пекаря (хотя бы Райпотребсоюза) в 9 тоннах хлеба отпускает населению 270 килограммов воды.

Но это еще полбеда. Если обратимся к усвояемости такого хлеба, то увидим, что усвояемость его плоха и требует основательно здорового желудка. У людей с ослабленным пищеварением такой хлеб вызывает изжогу, отрыжку (признаки застоя пищи в желудке и скопления в желудке масляной и др. кислот) и другие болезненные явления.

Такой хлеб выпекается и выпускается у нас при наличии в пекарне бракераев, а в пекарне ОРС даже целой лаборатории.

Еще хуже обстоит дело с транспортом хлеба. Хлеб по

крывается грязным брезентом. Нередко возчик сидит на самом хлебе, погрузку и выгрузку производят те-же возчики в грязных фартуках или без них, в грязных изорванных рукавицах, загрязняя хлеб и руки, и пальто, и брезентом (образец рукавиц, в которых производил работу возчик Горпо Бюрикланд 12 декабря имеется в редакции).

В экспедиционную входят все кому вздумается без халата. Заведующие магазинами и экспедиторы Горпо и Райпотребсоюза считают, что их дело только посмотреть за погрузкой и выгрузкой, держа руки в кармане (Менявцева и Шах).

В марте—апреле 1935 года среди работников пекарни проводились курсы по ликвидации санитарной неграмотности. Не раз отдельные работники хлебного дела штрафовались, но положение с хлеботорговлей не улучшается. В чем же дело? Дело кроется в распушенности и халатности всех работников хлебного дела, в отсутствии воспитательной работы со стороны профсоюза.

Население города должно получить в ближайшее время доброкачественный хлеб! Нужно поставить опытные выпечки хлеба и таким путем дело с качеством поставить на должную высоту, еще раз провести курсы по ликвидации саннеграмотности.

Дело чести работников хлебного дела показать образцы большевистской работы!

Арбоне

ОТ РЕДАКЦИИ: Ждем откликов на статью тов. АРБОНЕ от работников городских пекарен, руководителей кооперативных и профсоюзных организаций.